



CURSO GRATUITO

HIGIENE EN COMEDORES ESCOLARES + IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE

Código

INAD0004 + HOTT02-MOD03113

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Industrias Alimentarias

Área Profesional

Alimentos Diversos

Modalidad

Teleformación

Horas

40

Objetivos

Garantizar que las operaciones de limpieza y desinfección de comedores escolares, maquinaria, equipos y útiles empleados en los mismos en función del riesgo sanitario.

Información

Curso gratuito de Higiene en Comedores Escolares de 40 horas en modalidad teleformación. Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

Contenido

0. IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR.

1. APLICACIÓN DE MEDIDAS DE HIGIENE EN COMEDORES ESCOLARES.

- Elaboración de un programa de limpieza y desinfección
- Descripción y delimitación de las zonas del comedor escolar, según el grado de suciedad y riesgo.
- Clasificación y delimitación de la maquinaria y útiles según grado de suciedad.
- Etc.

2. DESCRIPCIÓN DEL CONTROL DE PLAGAS.

- Medidas de prevención y de control a adoptar y dónde aplicar las medidas de prevención y de control y su registro.
- Aplicación de métodos pasivos, dirigidos a impedir su penetración, colonización y desarrollo en los locales y almacenes.
- Aplicación de métodos activos, encaminados a conseguir su destrucción desde el momento de su detección o del conocimiento de su existencia.

3. APLICACIÓN DEL MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DIARIA DE EQUIPAMIENTO.

- Uso de la maquinaria.

- Uso de los útiles e instalaciones.

4. EJECUCIÓN DE LA LIMPIEZA Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS.

- Prevención de las contaminaciones cruzadas con los alimentos y las contaminaciones ambientales que se puedan originar por el manejo de los residuos y agua residuales.

5. APLICACIÓN DE LA TRAZABILIDAD.

6. SOSTENIBILIDAD EN LA GESTIÓN DE DESECHOS Y RESIDUOS

- Conocimiento de las normativas de aplicación en los residuos que se generan en un comedor.
- Adaptación de la gestión a las circunstancias de cada localidad y centro.

7. GESTIÓN DE LA HIGIENE INFANTIL

- Implicación a la hora de desarrollar y reforzar la adquisición de hábitos y actitudes en el alumnado complementario de la labor del centro docente.
- Gestión del aseo general.
- Realización del lavado de manos.
- Realización del cepillado de dientes.
- Manipulación en el consumo de alimentos.